FRANGO AO VINHO E HORTELÃ

INGREDIENTES

1 frango inteiro já dormido dentro de uma vasilha de um dia para o outro na geladeira com vinho tinto e 10 folhas de hortelã

1 cebola grande

50 g de molho de tomate

1 colher de sopa de molho inglês

3 dentes de alho

1 maço de coentro

1 colher de mostarda

1 colher de chá de açúcar

4 colheres de azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, os alhos e a cebola, deixe dourar.

Em seguida coloque o molho de tomate, junte o frango que já estava no vinho (o frango deve ser colocado com o vinho e as folhas de hortelã), tampe e deixe cozinhar por 20 minutos, sal a gosto. Sirva com arroz branco e passas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42460-frango-ao-vinho-e-hortela.html